

## **BAB IX KESIMPULAN**

1. Usaha “NIGI” berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi, layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Perorangan
Lokasi	: Jalan babatan pantai utara VII no 17, Perumahan Kenjeran Indah Surabaya
Waktu operasi	: 6 (enam) jam/hari, 1 minggu = 3 hari kerja
Kapasitas produksi	: 50 <i>cup</i> /hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp 41.724.610,00
Biaya produksi total (TPC)	: Rp 115.109.415,30
MARR	: 13,17%
Laju pengembalian modal (ROR):	
Sebelum pajak	: 155,521%
Setelah pajak	: 151,207%.
Waktu pengembalian modal (POT):	
Sebelum pajak	: 7,47 bulan
Setelah pajak	: 7,68 bulan
Harga jual produk	: Rp 25.000,00
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp 180.000.000,00
Titik impas/BEP	: 36,30%

Usaha “NIGI” berdasarkan realisasi selama satu bulan serta evaluasi NPW yang telah dilakukan berprospek untuk dilanjutkan meskipun nilai NPW negatif di tahun pertama Rp 19.334.668,70, tetapi di tahun kedua telah dapat diperoleh nilai NPW positif (Rp 159.950.668,70).

## DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D. 2000. Kualitas *Nugget* Daging Ikan tenggiri Broiler dan Ikan tenggiri Petelur Afkir dengan Menggunakan Tepung Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda, *ThesisS-2*, Fakultas Teknologi Pertanian Unibraw, Malang.
- Andriani, O. 2003. Kajian Pengaruh Pengecilan Ukuran (Blender dan Mincer) dan Penambahan Tepung Terigu Pada Produk *Chicken Nuggets*. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya
- Aries and Newton, 1995, Chemical Engineering Cost Estimation, Mc. Graw Hill Book Company, New York.
- Assauri, Sofyan. 2004. Manajemen Produksi dan Operasi. Jakarta: Lembaga Fakultas Ekonomi UI.
- Aswar. 1995. Pembuatan *Fish Nugget* dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*), *Skripsi S-1*, Fakultas Perikanan IPB, Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. *Garam Beryodium*. <http://www.pom.go.id/garam/yodium.pdf> (20 Februari 2014).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Persyaratan Air untuk Industri Bahan Pangan* (SNI-01-3553-2006). Jakarta: Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Barbut, S. 2002. *Poultry Product Processing*. London: CRC Press.
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 1975. *Mutu dan Cara Uji Terigu*. Sumber: Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Dinas Perikanan dan Kelautan Kota Parepare, 2010. *Laporan Statistik bidang Perikanan tangkap*. Kota Parepare
- Direktorat Gizi Department Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Bhatara.

- Direktorat Jenderal Perikanan, 1983. Sumberdaya Perikanan Laut di Indonesia. Jakarta. -----, 2003. Buku Statistika Perikanan, DKP, Jakarta.
- Duston, T. R., N. and A. M. Pearson. 1987. *Advance In Meat Resturctured Meat and Poultry Product (Vol 3)*. New York: Van Reinhold Company.
- FT, Fellows.(2000)Food Proccessing Technology Principle and Practice. Cambridge England : Wood Publishing in Food Science and Technology.
- Gaspersz, Vincent. 1996. Manajemen Kualitas dalam Industri Jasa. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Grace, M. R. 1977. Cassava Processing. Food and Agriculture Organization of United Nations, Roma. Page 155.
- Hani Handoko, 2010, Manajemen Personalia dan Sumberdaya Manusia, Edisi kedua, BPFE UGM Yogyakarta.
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget dari Ikan Patin (*Pangasius hypothalamus*). Skripsi, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- McWilliams M. 1997. FOODS : Experimental Perspectives. 3rd edition. New Jersey Columbus, Obio : Prentice – Hall Inc. p 41–47
- Peranginangin, R.S. Wibowo., Fawzya Y.N. 1999. Teknologi Pengolahan Surimi. Paket Teknologi Pengolahan no 6/Patek/1999. Instalasi Penelitian Perikanan Laut Slipi, Jakarta
- Peters, M. S and K. D. Timmerhaus. 1990. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers 4<sup>th</sup>*. New York: Mc Graw Hill Inc.
- Rismunandar. 1993. *Lada: Budidaya dan Tata Niaganya*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Setyorini, I. 2008. *Infrastruktur Indonesia 2002 Terburuk di Asia*.

<http://tanimart.wordpress.com/infrastructures/infrastruktur-indonesia-2002-terburuk-di-asia/> (16 Juni 2014).

Soeparno, H. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.

Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern edisi ketiga*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.

Weston, J.F dan E.F. Brigham. 1993. *Managemen Keuangan (Managerial Finance)*, edisi 7 Jilid 1. Jakarta: Erlangga.

Wibowo, Sugih. 2001. *Budidaya Bawang (Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Bombay)*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.

Wignjosuebrotto, S. 1991. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Jakarta: PT. Guna Widya.

Willman, C. and N. Willman. 1993. *Home Cheese Making*. The Australian Dairy Corporation, Melbourne

Winarno, F.G. dan D. Fardiaz. 1973. *Dasar Teknologi Pangan*. Bogor: IPB.

Yayuk Farida Baliwati, dkk. 2004. *Pengantar pangan dan Gizi*. Jakarta : Penebar Swaday